



U vreme opšte pomame za zdravijim (i boljim) životom, ljudi su više nego ikada počeli da vode računa o svom zdravlju i fizičkoj kondiciji. Istražujući uzroke sve češćih oboljenja stručnjaci su došli do saznanja da su semenke lana, maka, susama, soje, kao i plodovi oraha, glavni izvori omega-3 i omega-6 nezasićenih masnih kiselina, koje su ključni faktori snažnog imuniteta.

Ulja dobijena mehaničkim presovanjem (ceđenjem) iz semenki ili orašastih plodova, odnosno delova biljke, uljarice, ovim postupkom zadržavaju sve korisne supstance. Postupak se izvodi bez primene visokih temperatura i raznih rastvarača, bez dodavanja stabilizatora i aditiva. Paleta takvih ulja je široka, a regija predstavlja sve manje ograničavajući faktor za proizvodnju ulja od najrazličitijih biljaka.

Potvrdu za to našli smo u južnobanatskom selu Debeljača, u opštini Kovačica, u kući gospodina Ištvana Mohačija (Istvan Mohacsi), koji danas, u svojoj firmi "Uvita" DOO, proizvodi dvanaest vrsta hladno ceđenih ulja. „Uvita“ DOO je jedno malo preduzeće koje proizvodi hladno ceđena jestiva ulja i to: suncokretovo ulje, ulje od lana, ulje od bundevinih semenki, ulje od pšeničnih i kukuruznih klica, ulje od susama (svetlo), hladno ceđeno ulje od badema (slatko), ulje od kikirikija, ulje od soje, ulje od konoplje i mlinske proizvode, kao što su pšenično i ražano integralno brašno, pšenične mekinje i pšenične klice.

Ištvan Mohači je proizvodnju hladno ceđenih ulja počeo sa svojim ocem, koji je po struci bio tehnolog, i sa kojim je radio u mlinskoj industriji, 1996. godine, kada je na Poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu kupio prvu presu. Prva ulja izceđena na toj mašini bila su suncokretova, a kasnije su proizvodnju nadovezali i sa ostalim zrnima. Naravno, prva presa bila je samo prvi korak u pionirskom poslu kompanije „Uvita“ DOO. Gospodin Ištvan se seća da je tada platio 6.000 maraka za presu, kasnije je kupovao filtere, pohromske sudove, a 2001. godine je zvanično registrovao firmu, i to je datum kada se krenulo sa ozbiljnijim radom.

Danas, "Uvita" DOO raspolaže sa 4 prese kapaciteta 50 kg na sat. To dalje znači, pošto su u radu 4 mašine, da se za sat vremena proizvede 200 litara ulja, a za jedan dan nešto manje od 5 tona ulja. Trenutno firma zapošljava 14 radnika, što u proizvodnom programu, što u pripremi sirovine, raspoređenih u tri smene. Firma ima oko 80 do 100 kooperanata, uglavnom poljoprivrednike sa lokala koji seju suncokret, soju, lan, osnovne kulture koje upsevaju u Vojvodini. Godišnje otkupi oko 300.000kg suncokreta, što je neki kapacitet za godinu dana. Ostale uljarice, kao što su susam, kikiriki, nalazi po veleprodajama u Beogradu koje su izvršno snabdevene raznoraznim egzotičnim semenkama.

Gospodin Ištvan planira da proširi proizvodnju, jer je potražnja za hladno ceđenim uljima sve veća. Uvitini proizvodi mogu se naći u dve prodavnice zdrave hrane u Debeljači i Koviljači. Za sada, najveći plasman se odvija preko veleprodaje zdrave hrane, ali roba iz ovog preduzeća

obskrbljuje tržišta Bosne i Hercegovine, Makedonije i Crne Gore. Najnoviji proboj Uvitinih ulja je izvoz u Slovačku, i ako se napravi povoljan aranžman ova ulja kreću na ozbiljniji put u EU.

U jedno, gospodin Ištvan ne sumnja, da pored svih sertifikata i provera koje se u zemljama EU podrazumevaju, ulja iz njegove kompanije imaju potreban, odličan kvalitet. Potvrda za to su i brojne, uglavnom zlatne medalje na ocenjivanju kvaliteta na Novosadskom Međunarodnom poljoprivrednom sajmu.

Na pitanje, koje je ulje najtraženije na tržištu, gospodin Ištvan kaže:

-Sva naša ulja su tražena. Ima sve više ljudi koji paze na ishranu i okreću se prema zdravoj hrani i ja preporučujem da ljudi na vreme krenu da paze na svoje zdravlje, a ne kada već dođe do bolesti, jer onda je kasno. Mi smo se potrudili da, što se tiče cena, budemo pristupačni kupcima i da tu ne budu neke basnoslovne sume. Budevino ulje je jako skupo, u veleprodaji košta 210 dinara za pakovanje od 0,25l, u pvc i staklenoj ambalaži, međutim, ono dok stigne do maloprodaje, pređe iznos od 1.000 dinara. Trgovci se tu ugrađuju sve zavisno od lokacije. Ako su na dobroj lokaciji, onda su oni jako skupi, a to je za nas, na neki način i antireklama i limitirajući faktor za buduće proširenje proizvodnje-zaključio je Ištva Mohači.

Uvitina ulja su polusirova, i ona su prilikom filtriranja očišćena, bistra i uglavnom, kada se koriste, važno je da se u organizam unose u sirovom stanju, preko salata. Dobro je, takođe, svako jutro uzeti kafenu kašičicu nekog ovog ulja. Ono ne valja kada se prži, dok u sirovom stanju odražava i štiti zdravlje. A čoveku je zdravlje, ili bi bar trebalo da bude, uvek na prvom mestu.

